

1 kg cytryn
1 kg cukru
1 litr mleka
1 litr spirytusu 96%

- cytryny umyć, obrać z żółtej skórki oraz albedo (cienko skrojoną skórkę z jednej cytryny zostawić), pokroić w plasterki, oczyścić z pestek, włożyć do słoja szczelnie zamykanego, dodać cukier, zamknąć i pozostawić w ciepłym miejscu na 1-2 dni, aby cytryna puściła sok
- dodać mleko, spirytus i pozostawioną skórkę z jednej cytryny
- słoje zamknąć i odstawić w chłodne, ciemne miejsce na miesiąc (wstrząsać nim co kilka dni), następnie przefiltrować.

Uwaga: Właściwie przefiltrowana nalewka jest krystalicznie czysta, ma żółtozielonkawy kolor i bardzo delikatny jedwabisty smak.



